

Con il contributo:



**A.R.V.A.R. Associazione Razze Varietà Autoctone Romagnole**



**Fattorie Didattiche Prov. di Bologna e Forlì-Cesena**



**Istituto Statale Alberghiero "P. Artusi" Forlimpopoli**



**Scuola Alberghiera e di Ristorazione di Cesenatico**

# S A P E U R

Quartiere Fieristico Forlì, 27-28-29-30 gennaio 2012

Stand .....

## I sapori del territorio

Laboratori didattici e di cucina, animazioni e degustazioni

a cura: degli agricoltori custodi della biodiversità locale dell'A.R.V.A.R - Fattorie Didattiche - allievi Istituto Statale Alberghiero "P. Artusi" Forlimpopoli e Scuola Alberghiera e di Ristorazione di Cesenatico

### Programma animazioni e degustazioni



#### Venerdì 27 gennaio 2012

ore 10.00 Laboratorio didattico per la scuola dell'obbligo (*su prenotazione*)  
**L'aja romagnola di casa ARVAR : dall'uovo al pulcino** " . ( nascita in diretta dei pulcini tramite la schiusa delle uova ) . **Laboratorio di conoscenza e scoperta.**

a cura G. Acciai e A. Celli allevatori custodi dell' A.R.V.A.R

ore 10.00 Laboratorio didattico per la scuola dell'obbligo (*su prenotazione*)  
**"Dalla farina ... ai biscotti di una volta "** . **Percorso manuale - sensoriale e di degustazione**

a cura M.Semprini e S.Bondanini, cuochi A.R.V.A.R e allievi istituti Statale Alberghiero "P. Artusi" Forlimpopoli e Scuola Alberghiera e di Ristorazione di Cesenatico



ore 10.00 Laboratorio didattico per la scuola dell'obbligo (*su prenotazione*)  
**"Dal chicco di grano alla farina "** . **Laboratorio di conoscenza legato alle tradizioni locali contadine.**

a cura della Fattoria didattica " Fattoria Romagnola " di IMOLA (BO)

ore 10.00 Laboratorio didattico per la scuola dell'obbligo (*su prenotazione*)  
**"Gli insetti utili e quelli nocivi "** . **Percorso conoscenza e scoperta.**  
**" Degustazione succhi frutta biologici "** . **Percorso sensoriale e di degustazione**

a cura della Fattoria didattica " Biofrutta " di Savignano sul Rubicone (FC)



ore 15,30 Laboratorio didattico per bambini .  
**"Gli insetti utili e quelli nocivi "** . **Percorso conoscenza e scoperta.**  
**" Degustazione succhi frutta biologici "** . **Percorso - sensoriale e di degustazione**

a cura della Fattoria didattica "Biofrutta" di Savignano sul Rubicone (FC)



## Sabato 29 gennaio 2011

ore 10.00 Laboratorio didattico per la scuola dell'obbligo  
**" L'aja romagnola di casa ARVAR : dall'uovo al pulcino "** .(nascita in diretta dei pulcini tramite la schiusa delle uova). **Laboratorio di conoscenza e scoperta.**  
 a cura G. Acciai e A. Celli allevatori custodi dell' A.R.V.A.R

ore 10.00 Laboratorio didattico per bambini  
**" L'agricoltura biologica "** . **Percorso conoscenza e scoperta.**  
**" Degustazione frutta biologica "** . **Percorso - sensoriale e di degustazione.**  
 a cura della Fattoria didattica " Biofrutta " di Savignano sul Rubicone (FC)



ore 15.30-17.30 Laboratorio di cucina *per adulti*  
**Il pane " Rude " della tradizione rurale romagnola : la piadina frita nelle due versioni dolce e salata.**  
 a cura di R.Giorgetti, M.Semprini e S.Bondanini, cuochi A.R.V.A.R.

ore 15.30 Laboratorio didattico per bambini  
**" L'agricoltura biologica "** . **Percorso conoscenza e scoperta.**  
**" Degustazione frutta biologica "** . **Percorso - sensoriale e di degustazione**  
 a cura della Fattoria didattica " Biofrutta " di Savignano sul Rubicone (FC)



ore 16-18 Laboratorio didattico di cucina *per bambini*  
**Impariamo a fare i biscotti. Gli animali della fattoria**  
 a cura di M.Semprini e S.Bondanini, cuochi A.R.V.A.R.

ore 18-19 Laboratorio di cucina adulti e bambini  
**La sfoglia ... con le uova di gallina romagnola**  
 a cura di S.Bondanini e M.Semprini, cuochi A.R.V.A.R.

## Domenica 30 gennaio 2011



Ore 10.00 Laboratorio didattico per bambini  
**" L'aja romagnola di casa ARVAR : dall'uovo al pulcino "** .( nascita in diretta dei pulcini tramite la schiusa delle uova ) . **Laboratorio di conoscenza e scoperta.**  
 a cura G. Acciai e A. Celli allevatori custodi dell' A.R.V.A.R

ore 10.30 Laboratorio didattico per bambini  
**Gli animali ed i colori dei cereali . Laboratorio manuale di conoscenza e scoperta,**  
 a cura della Fattoria didattica " Fattoria Romagnola " di IMOLA



ore 10.45 Laboratorio didattico per bambini  
**" Le erbe spontanee "** . **Percorso sensoriale di conoscenza e scoperta.**  
**" Degustazione fantasia di crostini con zucca biologica "** . **Percorso - sensoriale e di degustazione**  
 a cura della Fattoria didattica " Biofrutta " di Savignano sul Rubicone (FC)



Ore 15.00 Laboratorio didattico per la scuola dell'obbligo (*su prenotazione*)  
**"L'aja romagnola di casa ARVAR : dall'uovo al pulcino "**. ( nascita in diretta dei pulcini tramite la schiusa delle uova ) . **Laboratorio di conoscenza e scoperta.**

a cura G. Acciai e A. Celli allevatori custodi dell' A.R.V.A.R

ore 15.30 Laboratorio didattico per bambini  
**Gli animali ed i colori dei cereali . Laboratorio manuale di conoscenza e scoperta,**

a cura della Fattoria didattica " Fattoria Romagnola " di IMOLA



ore 16.00 Laboratorio didattico per bambini  
**" L'agricoltura biologica " . Percorso conoscenza e scoperta.**  
**" Degustazione frutta biologica " . Percorso - sensoriale e di degustazione**

a cura della Fattoria didattica " Biofrutta " di Savignano sul Rubicone (FC)

ore 15.30 -18 Laboratorio didattico di cucina *per bambini e adulti*  
**Il ricordo di un tempo – I dolci tradizionali romagnoli: " biscotti di carnevale"**

a cura di M.Semprini e S.Bondanini, cuochi A.R.V.A.R.



ore 16-19 Laboratorio didattico di cucina *per bambini*  
**Impariamo a fare i biscotti della nonna**

a cura di M.Semprini e S.Bondanini, cuochi A.R.V.A.R.

ore 18-19 Laboratorio didattico di cucina *per bambini e adulti*  
**Le tagliatelle ... con le uova di gallina romagnola**

a cura di S.Bondanini e M.Semprini, cuochi A.R.V.A.R.



### **Lunedì 30 gennaio 2012**

ore 10.00 Laboratorio didattico per la scuola dell'obbligo (*su prenotazione*)  
**Dalla farina ... ai biscotti di una volta . Percorso manuale - sensoriale e di degustazione**

a cura M.Semprini e S.Bondanini, cuochi A.R.V.A.R e allievi istituti Statale Alberghiero "P. Artusi" Forlimpopoli e Scuola Alberghiera e di Ristorazione di Cesenatico

ore 10.00 Laboratorio didattico per la scuola dell'obbligo (*su prenotazione*)  
**Dal chicco di grano alla farina . Laboratorio di conoscenza e scoperta legato alle tradizione locale contadina.**

a cura della Fattoria didattica " Fattoria Romagnola " di IMOLA



ore 15.00 Laboratorio didattico  
**Il ricordo di un tempo – I dolci tradizionali romagnoli: La zuppa inglese nel tempo , confronto sulle versioni nel corso della storia**

a cura degli allievi istituti Statale Alberghiero "P. Artusi" Forlimpopoli e Scuola Alberghiera e di Ristorazione di Cesenatico